



VIRECOURT

BORDEAUX BLANC



Situé sur la commune de Romagne, le Château de Virecourt fut le premier coup de cœur de Bernard Ducourt, qui a acheté la propriété avec l'aide de son père, Henri, en 1971. Le paysage viticole y est relativement vallonné, les affluents de la Dordogne et de la Garonne ayant creusé de nombreuses vallées dans la région. La propriété profite d'un terroir argilo-limoneux et d'une belle exposition au soleil pour la maturité des raisins.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 5 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Sauvignon, Sémillon

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 36 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair et brillante

Nez : Fleurs blanches, buis et agrumes

Bouche : Attaque franche, suivie par du volume, du gras et une belle intensité aromatique.

Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mer